

## SEMINAR-EINLADUNG

### Aktuelles zur Lebensmittelsicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung

Allergenmanagement, Umgang mit der akuten  
Listeriengefahr und weiteres Aktuelles

#### INHALTE

Nach einem Kennenlernen und einem flotten Warming-Up starten wir gut gerüstet in den Erfahrungsaustausch zu den Allergenen und dem Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung. Dabei kommt auch die Frage, was „glutenfrei“ genau bedeutet, zur Sprache. Zusätzlich befassen wir uns mit einigen aktuellen Vorschriften zu Allergenen, insbesondere im Kontext **Novel Food**. Als weiteres wichtiges Thema behandeln wir die aktuelle Situation zu der Gefahr durch das Bakterium **Listeria monocytogenes**, gehen auf Vorschriften dazu aus der **europäischen Rechtsprechung** ein und thematisieren auch Änderungen in den Richt- und Warnwerten der **DGHM**. Auch zentral wichtige Unterlagen des **Bundesinstituts für Risikobewertung**, die neuerdings Inhalt von DIN-Normen und Leitlinien sind, behandeln wir ebenso wie die zentrale Frage wie Sie erfahren können, welche Lebensmittel die **Vermehrung von Listerien** begünstigen und welche nicht. Diese Frage sicher – auch im Austausch mit Vertretern der Lebensmittelüberwachungsbehörden – beantworten zu können, wird Teil unseres Seminars sein. Dabei kommt auch das Thema „Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit“ im Kontext mit behördlichen Überprüfungen und das Thema möglicher „Ersatzlebensmittel“ hinsichtlich der Listeriengefahr zu Sprache. Abschließend geht es um ausgewählte aktuelle Neuigkeiten aus der Lebensmittelsicherheit, wie aktuell erschienenen **Normen und Leitlinien** für die Gemeinschaftsverpflegung.

#### VORTRAGENDE

##### Dr.rer.nat. Elke Jaspers

mikrologos GmbH

Promovierte Mikrobiologin, BDSH geprüfte Sachverständige für Lebensmittelhygiene und ausgebildete und mit „sehr gut“ zertifizierte Trainerin (zertifiziert durch den Bundesverband zertifizierter Trainer und Business-Coaches e.V.)

##### Robert Diede

Ecolab Deutschland GmbH

Hygienefachkraft, Gesundheitsaufseher und BDSH geprüfter Sachverständiger für Lebensmittelhygiene im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie und HoReCa

#### WEITERE INFORMATIONEN

Datum: 23. April 2024, 10 - 17 Uhr

Ort: **Ecolab Deutschland GmbH**  
Ecolab-Allee 1, 40789 Monheim a. Rhein

Teilnehmer max. 20 Personen

**Kosten pro Teilnehmer: € 298,-**  
(Inkludiert Seminarunterlagen, Teilnehmerzertifikat und die Verpflegung)

##### Anmeldung:

Melden Sie sich **bis 12. April 2024** per E-Mail an **robert.diede@ecolab.com** mit folgenden Angaben an:

- Name und Anschrift der Einrichtung
- Vor- und Zuname der teilnehmenden Person
- E-Mail Adresse der teilnehmenden Person